

Ernährungsstrategie Ostende

Kontext

Ostende: mit 70.000 EW mittelgroße Stadt Küstenstadt in Westflandern in Belgien

Eine große **Herausforderung** für flämische Städte und Regionen ist die bessere Zusammenarbeit mit den **traditionellen Landwirten**. Es ist für sie schwieriger, einen direkten Beitrag zu einer zu einer lokalen Lebensmittelstrategie beizutragen, wenn sie hauptsächlich für den Weltmarkt produzieren. Aber es ist möglich, dass Großproduzenten in größere Projekte eingebunden werden, die der lokalen Gemeinschaft zu Gute kommen.

Oostende befindet sich in der **Entwicklungs- und Umsetzungsphase des Aktionsplans**.

Wie und wann wurde die lokale Lebensmittelstrategie entwickelt?

Oostende ist mit dem **Ernährungsparks Tuinen van Stene Teil des europäischen Projekts Foodshift 2030**.

Tuinen van Stene ist ein **37 Hektar** großen landwirtschaftlichen Park in Ostende, der traditionelle Landwirtschaft mit gemeinschaftlich unterstützter Landwirtschaft (für **275** Personen), Natur, **Erholung, Rad- und Wanderwege**, und der Park bietet blaue Dienstleistungen, da er als Wasserpuffer dient. Die örtlichen Bauern lassen auch ihre **Schafe** im Park weiden. Es wurden etwa **60 Obstbäume** gepflanzt, deren Früchte wir später buchstäblich ernten können. An der 37 Meter langen Pergola, unter der ein beliebtes **Freiluftklassenzimmer** geplant ist, werden Weinreben wachsen.

Der "Park" ist **frei zugänglich**, so dass die Einwohner von Oostenden und Besucher die Elemente der landwirtschaftlichen Tätigkeit kennen lernen können. Es ist ein **multifunktionaler Raum**, in dem alle willkommen sind: Radfahrer, Wanderer und Landwirte.

Ein Ziel von Foodshift 2030 war die Erarbeitung einer Ernährungsstrategie „Oostende Oogst“ (Oostende Ernte)

Für die Entwicklung von Oostende Oogst wurden zunächst mit FoodSHIFT Mitteln 1 Stelle in der Koordinierenden Behörde eingestellt. Es gab also ein offizielles Mandat.

Rolle Stadt Ostende

Die Stadt Ostende hat die Initiative ergriffen und die Partner zusammengebracht.

Dazu gehörte eine **Stakeholder-Analyse**, in der untersucht wurde, wer einbezogen werden muss, die **Zusammenführung aller Partner**, die **Einleitung des Prozesses**, die **Festlegung strategischer und operativer Ziele**, die **Entwicklung eines Aktionsplans** und nun die Einbeziehung aller Akteure in die weitere Umsetzung.

In Zusammenarbeit mit internen und externen Akteuren (z.B. Gaststättengewerbe Mittelküste, Küchenchefs, Touristen, Landwirte, ...) **fünf strategische Ziele festgelegt**. In einem Workshop wurden die operativen Ziele festgelegt.

5 Ziele der Lebensmittelstrategie

1. Raum für **eine nachhaltige und lokale Lebensmittelproduktion** schaffen

Aufbau eines Netzwerks für die Lebensmittelproduktion in und um die Stadt
Schaffung von Möglichkeiten für bestehende und neue Landwirte
Einbindung von Lebensmitteln in die Raumordnungspolitik

2. Initiierung und Unterstützung der **Verarbeitung und Verteilung in der kurzen Kette**

Die Einkäufer lernen die lokalen Erzeuger kennen
Lokale Akteure bündeln ihre Kräfte für eine nachhaltige, effiziente kurze Vertriebskette
Küchenchefs und Gastronomen arbeiten mit lokalen Produkten und Restströmen
Stene Gardens wird zu einem stadtreionalen Lebensmittelzentrum

3. Förderung des **Konsums gesunder, lokaler und fair produzierter Lebensmittel**

Die Stadt geht mit gutem Beispiel voran und setzt auf lokale, nachhaltige Produkte
Produkte aus kurzen Lieferketten werden den Menschen näher gebracht
Schulen werden zu Lernorten für gesunde, lokale Lebensmittel
Jeder in Ostende entdeckt lokale, gesunde und faire Lebensmittel

4. Stärkung des **sozialen Mehrwerts von Lebensmittelinitiativen** (einschließlich Armutspolitik)

gegenseitige Befruchtung von bestehenden Initiativen, Zielgruppen und Wissen Mit
Lebensmitteln Möglichkeiten für soziale Aktivierung, Beschäftigung, Integration und
Unternehmertum schaffen Ausgewogene, menschenwürdige und zugängliche Ernährung für alle
Nutzung des öffentlichen Raums für essbare Grünflächen und Begegnungen mit Menschen, die
mit Lebensmitteln zu tun haben

5. **Lebensmittel(-überschüsse)** abbauen, umverteilen, wiederverwenden

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch Sensibilisierung und Wissensaufbau
Entwicklung von Systemen zur Verarbeitung, zum Austausch und zur Verteilung von Überschüssen
Synergieeffekte zwischen Initiativen schaffen Schaffung von Möglichkeiten für Unternehmertum,
Beschäftigung und Ausweitung der Geschäftstätigkeit lokalen Gemeinschaft zugute kommen

Die Lebensmittelstrategie „**Ostend Ernte**“ wurde **Ende Dezember 2020 genehmigt**. Derzeit befinden
sie sich in der **Ausarbeitungsphase des Aktionsplans**. Die Aktionen, denen die höchste Priorität
eingeräumt wurde, werden zuerst behandelt, z. B. Reduzierung von Lebensmitteln, die Veggie-
Challenge, usw.

Kernakteure

Strategischer Koordinierungsdienst (Dachdienst), öffentlicher Beschaffung, Landwirtschaft, Umwelt,
Tourismus, Wirtschaft, sozialer Lebensmittelhändler Antenne, Bildung, fairer Handel

Arbeitsgruppen, die alle, die sich mit den verschiedenen Aspekten von Lebensmitteln in Ostende
beschäftigen, zusammenbringen.

Externe Akteure:

Bereichen des Lebensmittelsektors

Wir haben beschlossen, dass die Selbstständigen im Lenkungsausschuss eine Aufwandsentschädigung von 150 Euro pro Sitzung erhalten (z.B. Landwirt, jemand, der in der Gastronomie arbeitet, ...).

BürgerInnen von Ostende können dies über die Website www.oostende.be/oogst zu Wort kommen.

Arbeitsgruppen, die alle, die sich mit den verschiedenen Aspekten von Lebensmitteln in Ostende beschäftigen, zusammenbringen.

Inzwischen passiert viel Konkretes:

Ein **Aktionsplan zur Lebensmittelverschwendung** ist in Arbeit, bei dem wir uns zunächst auf **Familien und Großküchen konzentrieren**.

Wir beginnen mit **einer Plattform zur Verteilung von Lebensmitteln**, um die Nahrungsmittelhilfe in Ostende besser zu organisieren.

Gemeinsam mit dem **Tourismus Ostende** wurde ein Projekt für das Gaststättengewerbe gestartet, da eine vor dem Sommer durchgeführte Umfrage bereits gezeigt hat, dass ein großes Interesse an **lokalen Produkten** besteht. Mit dieser Dynamik will die Stadt auch neue Unternehmer anziehen, die innovativ mit Lebensmitteln arbeiten.

Subventionen:

Europäische Subvention: **Foodshift 2030** (wenig Betriebskosten, hauptsächlich Personalkosten)

302.000 Euro für vier Jahre (2020-2023)

Provinz W-VL-Subvention: kleine Subvention für Arbeiten rund um Lebensmittel. Entwickelt von BBL im Rahmen des Projekts "Climate Actions". Die Provinz Westflandern subventioniert eine Reihe dieser Projekte (die Provinz zahlt 50%, die Gemeinde 50%).

Europäisches Förderprogramm "Horizont 2020": Sie erhalten eine 100 %ige Finanzierung dafür.

Derzeit keine Subventionen aus Flandern, aber wir prüfen das.

Was sind die Erfolge und Herausforderungen?

Erfolge:

Es ist ein unglaublicher Luxus, dass Ostende bereits über die **Ressourcen von Foodshift 2030** verfügte und dass ein **Vollzeitbeschäftigter** für dieses Projekt eingestellt wurde.

In anderen Gemeinden haben Beamte oft viele andere Aufgaben und weniger Zeit für die Ausarbeitung einer lokalen Lebensmittelstrategie.

Auch **wertvolle Unterstützung von ILVO**. Sie waren in der Arbeitsgruppe vertreten und haben auch an der **Festlegung der Methodik mitgewirkt**.

Wir haben für einen Tag eine **externe Person zur Überwachung des Prozesses eingestellt**. Es handelte sich dabei um jemanden, der über einschlägige Erfahrungen verfügte, so dass die Mitglieder der Arbeitsgruppe den Inhalt der Ziele erarbeiten konnten.

Herausforderungen: Es ist **nicht einfach, das Gaststättengewerbe einzubeziehen**, da es derzeit wegen Corona andere Sorgen hat. Es ist eine Herausforderung, das Gastgewerbe für die Entwicklung einer umfassenden Vision zu gewinnen. Keine physischen Treffen wegen Corona. Es ist nicht einfach, Menschen online zu engagieren.

Weitere Infos: <https://www.oostende.be/oogst>